

FUFLUS

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Cabernet Franc

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 2000

Densità

ettaro: 6500 ceppi/ha

Forma di allevamento: spalliera con potatura Guyot.

Produzione per ettaro: 90 quintali/ha

Produzione media bottiglie: 9000 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in rosso a contatto con le bucce per 15/18 giorni

Modi e tempi di conservazione: in barriques per circa 18 mesi, in botte grande per 6 mesi e in bottiglia per circa 18 mesi

Degustazione: profumo di frutta matura con note spezziate di pepe verde ben amalgamate con i sentori di mora, prugna, peperone, caffè e cioccolato.

Alcool: 13°

Acidità: 4.0-4.5%..

Longevità: 15/20 anni

Abbinamento: carni rosse, arrosti, selvaggina.

Temperatura di servizio: 18/20° C





VALLAROM

Fuflus? Un nome strano ed un'etichetta curiosa?

No , vuole essere semplicemente un inno al nostro territorio ed in più un concentrato della storia e dei vini di Vallarom: una storiella curiosa tutta raccontata dall'etichetta e legata al territorio.

La mappa risale al 1700 circa , raffigura la valle dell'Adige proprio dove si trova Vallarom.

Fuflus : il fiume che fluttua e che ricorda anche Fufluns, dio etrusco del vino.

L'azienda è situata in una posizione ottimale, sud /sud-ovest, con un terreno dolomiteo calcareo nella parte superiore, che ci è stato donato dalla valle che sovrasta l'azienda e una morena del Norico, molto fertile grazie al fiume Adige che “ fluttuava “ sotto di noi. Nei tempi dell'impero austroungarico la parte meridionale del fiume non venne mai arginata, per fortuna così noi abbiamo beneficiato di tutto ciò di buono che le acque hanno lasciato nel tempo.

La piccola isoletta che si vede sulla sponda dell'Adige è dove è coltivato il nostro Lambrusco a Foglia frastagliata franco di piede. E' arrivato integro fino ad oggi proprio grazie alle “ischie”, piccole isole create deviando l'acqua del fiume e sfruttando il terreno sabbioso, così la fillossera non ha potuto attaccare le radici delle piante: è un piccolo vigneto ma ricco di storia!

Non dimentichiamoci poi del Vo' di qua e del Vo' di là : esisteva un guado, dal latino vadum, lungo la via Claudia-Augusta , il Vadum Caesaris. Da qua il nome del nostro brand. Sorsero poi due piccoli villaggetti con un porto per le zattere, Vo' Casaro, ma visto che ce ne erano due si decise di chiamare entrambi gli agglomerati di case “Vado su entrambe le sponde dell'Adige” che in seguito furono messe in collegamento da una zattera e così i due paesini furono rinominati Vo' di qua e Vo' di là pagando anche un pedaggio nel secolo XVIII. Però mamma mia che confusione : quale sarà il vo' di qua e il Vo' di là ? Finalmente con la costruzione del ponte di ribattezzarono i due paesini Vo' destro e Vo' sinistro secondo la sponda orografica del fiume, ecco perché i nostri due spumanti si chiamano Vo'Brut e Vo' Rosè.